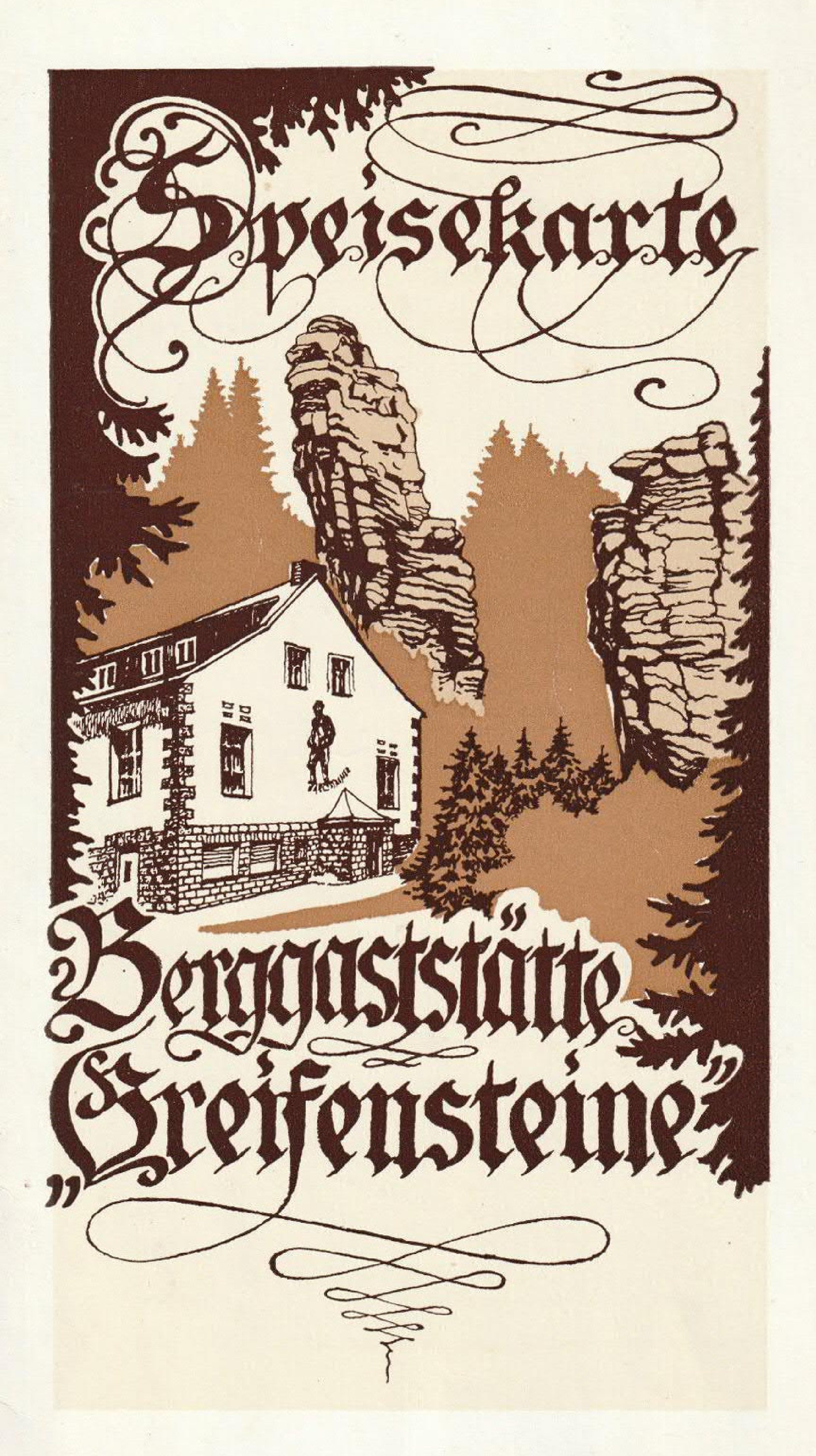
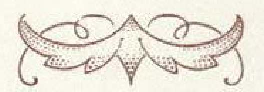

Speisekarte
Berggaststätte
„Greifensteine"

Seid uns herzlich willkomme in unnerer

Greifenstä-Gaststätt

in dar kalten un warm Gahreszeit.
Do ward gesunge un gelacht un aa Musik dorzu gemacht. Ober aa mit gutm Assen un Trinken ka mer sich bei uns de Zeit vertreibn.
In dar Kart hier stieht, wos mer für Eich olles gekocht hom. Do kenntr Eich wos guts raussuchn.
Wenns Eich geschmeckt un gefoln hot, saats annern, wenn net, saats uns när gleich salber.



Werte Gäste!

Es ist unser Anliegen, Ihren Aufenthalt in unserer Gaststätte so angenehm wie möglich zu gestalten.

Wir betreuen Sie:

von Mittwoch bis Freitag	10–20 Uhr
Sonnabend	10–24 Uhr
Sonntag	10–20 Uhr

Während der Sommermonate bieten wir Ihnen 300 Sitzplätze in unseren Freigärten.

Ihnen stehen unsere Räume gern für Ihre individuelle Betreuung für gesellschaftliche und betriebliche Veranstaltungen sowie Familienfeierlichkeiten zur Verfügung.

Wenn Sie uns erreichen wollen, dann wählen Sie bitte

Amt Geyer 233/234

oder schreiben Sie an

KONSUM-BERGGASTSTÄTTE „GREIFENSTEINE"
9373 Ehrenfriedersdorf
Greifensteinstraße 36

Wir wünschen Ihnen schöne Stunden in unserem Haus und in der reizvollen Landschaft des Greifensteingebietes.

Diese Karte können Sie am Souvenirstand erwerben.



Zum Frühstück

servieren wir Ihnen von 9.00-10.30 Uhr

	M
1 doppeltes Brötchen, belegt mit 20 g Landbutter	0,45
20 g frische Landbutter	0,35
50 g Konfitüre	0,30
50 g Schnittkäse, 45 %	0,80
50 g hausschlachtene Leberwurst	0,70
50 g deftige Bauernsalami	1,00
50 g Nußschinken	1,50
50 g Kochschinken	0,80
1 Paar „Wiener Würstchen" mit Brötchen	1,20
3 Spiegel- oder Rühreier auf 50 g Kochschinken	3,05
1 gekochtes Ei	0,63

Suppen

von 9.30-19.30 Uhr

Ukrainische Soljanka, Zitrone, Sahne, Brötchen	2,00
Tomatenkremsuppe mit körniger Reiseinlage	1,20

Werte Gäste! Weitere Suppen und Eintöpfe wählen Sie bitte aus der Tageskarte.

Vorspeisen und Kleingerichte

von 11.00-14.00 Uhr und 17.00 Uhr-19.30 Uhr

1 Dose Thunfisch zerkleinert in Öl mit Buttertoast	4,95
Feines Würzfleisch m. Käse überbacken, Zitrone u. einer Scheibe Toast	4,20

Warme Speisen

von 11.00-14.00 Uhr

Eierspeisen

3 Spiegel- oder Rühreier auf Schinkenscheiben oder Röstspeck mit Röstkartoffeln und feiner Garnitur	3,70
Omelett von drei Eiern gefüllt mit Konfitüre	2,50

Geflügelgerichte

1/2 Grillhähnchen überzogen mit einer kräftigen Paprikasoße, mit zarten Buttererbsen, im Risottorand	8,30



Fertige Fleischgerichte	M
Farciertes Schweinesteak mit gemischtem Gemüse und Kartoffelpüree	5,00
Geschmorte Schweinekeule mit würzigem Sauerkraut und Böhmischen Knödeln	5,15
Mischgulasch mit Sauerkraut und Böhmischen Knödeln	5,30
Gespickter Sauerbraten mit zartem Apfelrotkraut und Kartoffelklößen	6,30
Wellfleisch mit Würzsoße, Kartoffeln und Sauerkohl	4,00
Pikanter Wildschweinbraten mit Champignons und Kroketten	9,85

Verschiedenes von Grill und Pfanne

Zubereitungsdauer ca. 20 Minuten

Schweinesteak „au four" mit Buttererbsen und Pommes frites	6,50
Schweinesteak „Zigeuner Art" versch. Gemüse, Pommes frites	7,80
Schnitzel „Braumeister Art" Buttererbsen, Pommes frites	6,50
Rostbratwurst mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und kräftiger Würzsoße	4,90
Flambierter „Greifenstein-Spieß" (für zwei Personen) mit Champignons, Letscho, Gemüse, Pommes frites	23,05

Spezialitäten des Küchenchefs

Stülpner-Eierpfanne Kartoffeln, ger. Käse, geschl. Eier und Schlagsahne überbacken	4,00
Gebackene Kaßlerbroilerbrust mit Buttererbsen und Pommes frites	7,00

Aktuelles Tagesdessert

Mischkompott	0,85
Apfelmus mit Zimtsahne	1,70

Unser Servierpersonal berät Sie gern bei der Zusammenstellung von Schonkostgerichten

Warme Speisen

von 17.00-19.30 Uhr

Saftiges Grillhähnchen mit Buttererbsen und Pommes frites	7,70
Hausmacher-Topfsülze mit schmackhafter Remouladensoße und Röstkartoffeln	4,65
Schweinesteak „Zigeuner Art" verschiedenes Gemüse, Pommes frites	7,80
Schweinesteak „au four" mit Buttererbsen und Pommes frites	6,50
Flambierter „Greifenstein-Spieß" (für zwei Personen) mit Champignons, Letscho, Gemüse und Pommes frites	23,05

Kalte Speisen

17.00-19.30 Uhr

	M
Käse-Salamiplatte mit Gewürzgurke, 2/2 Eiern, Butter und Brot	4,25
Hausteller „Greifensteine" verschiedene hausschlachtene Spezialitäten, Gewürzgurke, Butter und Brot	4,90
Frischer Hackepeter mit Eigelb, Gurke, Butter und Brot	3,30
Strammer Max	3,40

Eis und Gebäck dürfen nicht fehlen

Bitte wählen Sie in unserer Tageskarte nach Ihren speziellen Wünschen aus unserem Angebot

Bei Tanzveranstaltungen

sind folgende Speisen im Angebot

von 20.00-22.30 Uhr

Kellermeistertoast (Schweinesteak, Grillwürstchen, Speckkamm)	2,55
Würzfleisch auf Toast	4,35
Rumpsteak mit Fruchtspieß auf Toast	4,05
Schweinesteak mit Würzfleisch überbacken auf Toast	5,45
Rumpsteak mit Champignons auf Toast	7,60

Annahmeschluß 15 min vor Küchenschluß

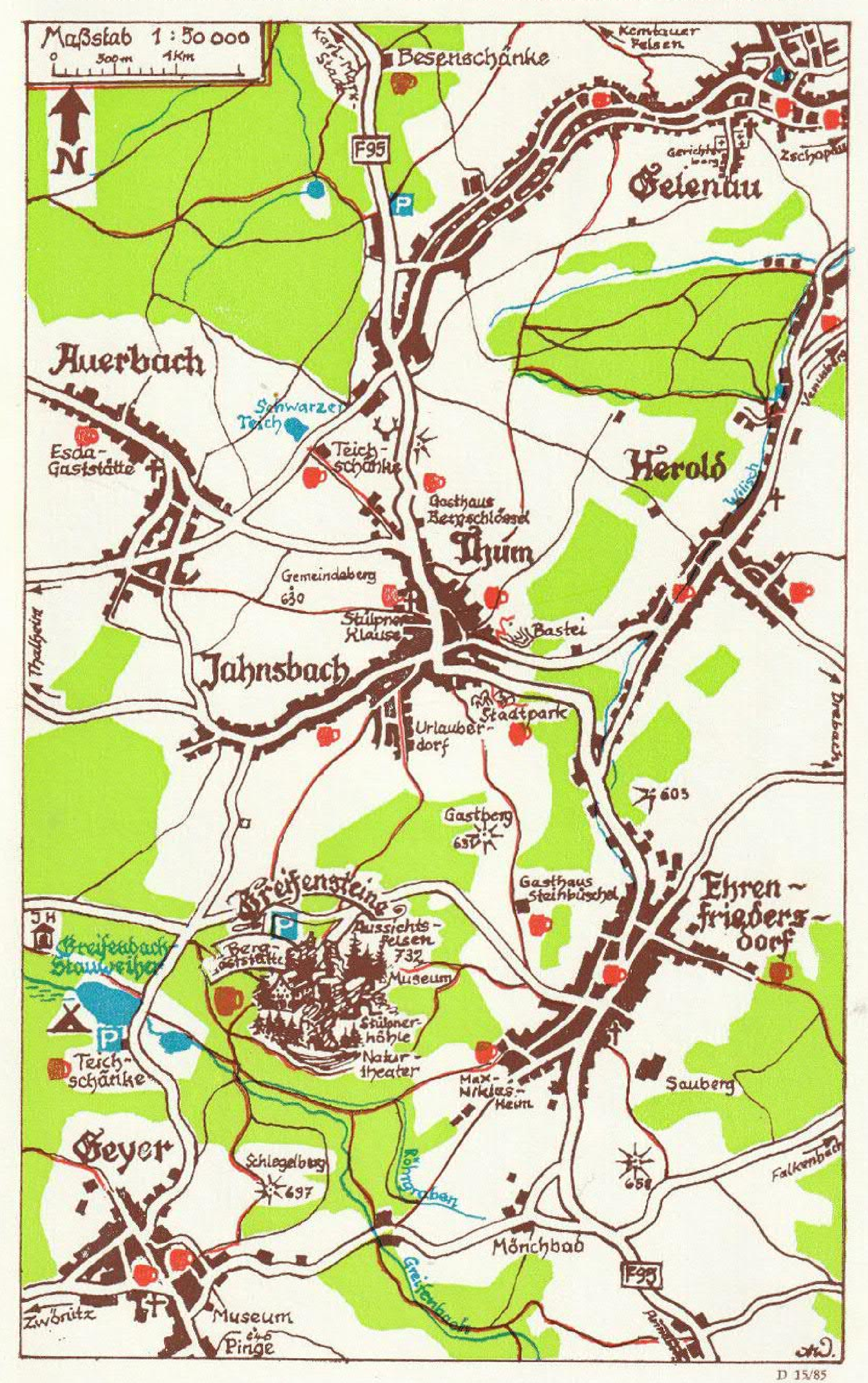


Küchengetränke

	M
Tasse Bohnenkaffee, komplett	1,00
Tasse Bohnenkaffee, schwarz	0,90
Tasse Bohnenkaffee, Zucker	0,92
Kännchen Bohnenkaffee, komplett	2,00
Tasse Malzkaffee, komplett	0,45
Glas schwarzer Tee	0,40
Glas schwarzer Tee mit Milch	0,45
Glas schwarzer Tee mit Zitrone	0,50
Glas Kräutertee	0,35
Zubereitung für Grog	0,25
zuzüglich des Spirituosenpreises für Caribic-Rum	2,84

III/6/19 82/12 14 KiG 8/86

Kleine Wanderkarte durch die nähere Umgebung der Greifensteine



D 15/85